

子供と一緒に作る！2種類の簡単レシピ

材料（4人分）

【蒸しパン】

ホットケーキミックス 100g
きなこ・・・・・・・・・・20g
牛乳・・・・・・・・・・100ml

【しいたけピザ】

しいたけ（直径5cm位） 4個
アスパラガス・・・・・・・・2本
パセリ・・・・・・・・適量
ミートソース・・・・・・・・10g
ピザ用チーズ・・・・・・・・適量

下ごしらえ

- ・しいたけはキッチンペーパーで汚れを拭き取り軸を取る
- ・アスパラガスは根元1cm位を切る



作り方

【蒸しパン】

- ① ボウルにホットケーキミックス、きなこを入れ、混ぜ合わせる。
- ② ①に牛乳を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③ バットにカップを並べ、②の生地を入れる。
- ④ フライパンに水(約1/3量)を入れ、**湯沸かし機能**でお湯を沸かす。
- ⑤ 消火後、③をバットごとフライパンに入れ、再び点火。ふたをして、弱火にする。

タイマー機能：10分 設定で蒸す。

- ⑥ 竹串を刺して、生地がついてこなければ完成。

【しいたけピザ】

- ① グリルプレートにしいたけ、アスパラガスを並べ **グリルプレート：3分** 設定で焼く。
- ② グリルを開け、しいたけのカサの内側にミートソースをのせる。
さらに、その上からピザ用チーズをふりかける。
- ③ **グリルプレート：2分** に設定。チーズが溶けるまで、しっかりと焼く。
- ④ 器に盛り、プレートのパリパリになったチーズ、パセリをふりかける。



- 蒸しパンはレーズンや黒糖、甘納豆を入れるとよりリッチな味わいになります。
- しいたけピザのソースはピザソース、カレー、味噌マヨネーズ等もオススメです。